

_____Vorspeisen und Suppen_____

- V** „**Vitalsalat**“ (auf Wunsch auch vegan möglich)
knackiger Salatteller mit gerösteten Kernen und Croûtons 5,8 €
- gebratene Wachtelbrüstchen**
mit Zwiebel- Portweinsoße, gerösteten Pinienkernen,
Salatstrauß und Wurzelbrot 11 €
- V** **gebackener Ziegenfrischkäse** und Ziegenfrischkäsemousse
mit Salatstrauß, Aprikosen-Tomatenchutney
und Wurzelbrot 11 €
- abgeschmelztes Fleischmaultäschle**
mit Kartoffelsalat und kleinem Salatstrauß 10 €
... auch als Hauptgang möglich
- Flädlesuppe** in der kräftigen Rinderbrühe 6 €
- V** **rote Linsen- Currysuppe** vegan
mit Kokosmilch und Kichererbsenbällchen verfeinert 7 €
- V** **Tomatensuppe** mit Creme fraîche, Gin und Basilikum 7 €
auch vegan möglich

_____Fisch und mehr_____

- gebratens isländisches Fjordlachsfilet**
mit tomatisiertem Grillgemüse und Würfelkartoffeln 23 €
- x** **gebratenes Saiblingsfilet** mit Kräuterschaum
auf lauwarmem Alblinsen-Gemüsesalat 23 €
- gebratene Wolfsbarschfilets mit Krustentiersoße**
und feinen Nudeln 23 €

Fleischlos glücklich

- V Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse**, Röstzwiebeln, und Schnittlauchröllchen, dazu marktfrische Salate 14 €
- V Spinat-Kräuterknödel und Schlutzkrapfen** auf cremigem Pilzragout, dazu marktfrische Salate 18 €
- V Schupfnudeln und Gemüse** im leichten Kräuterschaum, dazu gehobelter Parmesan und marktfrische Salate 17 €
- V Burger 1904 vegan**
gebratene Quornpatties mit Grillgemüse und veganem Käse überbacken im mediterranem Kräuterbun, dazu pommes frites 18 €

Aufpreis: Süßkartoffelfritten: + 1,00 Euro

Gerne bietet Ihnen unser Servicepersonal weitere vegane Gerichte an!

Geflügel und Wild

- große Salatplatte** mit gebackener Hähnchenbrust im Kürbiskernmantel, dazu Kräuterdip 18 €
- x Medallions von der Putenbrust** mit feinem Pfeffersöble, Dauphinekartoffeln und marktfrischen Salaten 19 €
- x zartes Rehragout** aus heimischen Wäldern mit Wacholdersoße, gebratenen Pilzen, Preiselbeerbirne und Spätzle 21 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

____Für Schnitzelfans____

- x Kalbsschnitzel im Kürbiskernmantel,**
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und knackigen Salaten 24 €

- „Schwarzwälder Cordon bleu“**
mit Schwarzwälder Schinken¹ und Backsteinkäse gefüllt,
dazu pommes frites und knackige Salate 19 €



____Ostalb Lamm____

von der Schäferei Johannes Smietana in Steinheim am Albuch

- zartrosa gebratener Lammrücken** unter der Kräuterkruste
an seiner Soße mit Gemüsemosaik und Schupfnudeln 25 €

- x „Lammduett“**
gefüllte Lamnbrust und Lamnbraten
mit feiner Soße, dazu gebratene Kräuterseitlinge
und Kroketten 22 €



_____ Schwäbische Leibspeisen _____

	Saure Nieren mit Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten	14 €
	knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen mit Bratensoße, Krautsalat und Bratkartoffeln	19 €
x	„Schwabenstreich“ gebratene Schweinemedallions auf Spätzle mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln, Speck, Rahmsoße und marktfrische Salate	19 €
x	geschmorte Ochsenbäckle mit feiner Soße, Gemüse mosaik und hausgemachten Spätzle	21 €
	Rinderleber „Tiroler Art“ mit Bratensoße, Speck und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelkrapfen und marktfrische Salate	19 €
	Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Balsamico- Bratensoße, Röstzwiebeln, Spätzle und knackigen Salaten	24 €
x	zarter Rahmsauerbraten mit feiner Soße, Heidenheimer Hefeknöpfle und marktfrischen Salaten	19 €
	„Grillteller“ mit Putenmedaillon, Schweinemedaillon, kleinem Rindersteak, Rostbratwürstchen, hausgemachter Kräuterbutter und pommes frites	20 €

Aufpreis: Süßkartoffelfritten +1,00 Euro

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

_____Vesperzeit_____

„**Schweizer Wurstsalat** 1“ mit Emmentaler,
Essiggurke₃, Zwiebelringen und Brot 9 €

„**Schwäbischer Wurstsalat** 1“ mit Schwarzwurst,
Essiggurke₃, Zwiebelringen und Brot 9 €

„**Schwäbischer Lompasalat**“
mit Fleischkäse, Schwarzwurst, Backstoikäs, Essiggurke,
Zwiebeln, Radieschen und Brot 10 €

mild gebeizter Räucherlachs mit Kartoffelpuffer,
kleinem Salatstrauß und Sahnemeerrettich 13 €

bunte Salatplatte mit Kürbiskernöldressing,
gekochtem Ei, gerösteten Kernen und Kracherle 13 €

gebratener Fleischkäse 1 mit Röstzwiebeln, Bratensoße
Spiegelei und Brot 10 €

„**Jägertoast**“
gebratenes Schweineschnitzel auf Toastbrot mit Rahmpilzen,
Kräutern und geriebenem Käse überbacken 12 €

„**Haustoast Linde**“
paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Brot,
dazu Spiegelei, Essiggurke₃ und Salatgarnitur 12 €

1 Phosphat 2 Koffein 3 Süßungsmittel Saccharin 4 Süßungsmittel Acesulfam 5 Farbstoff
6 Konservierungsmittel 7 Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

Willkommen in unserer Sesamstrasse

„Ernie“

Portion Spätzle mit Rahmsoße oder Bratensoße 5 €

„Samson“

Flädlesuppe 6 €

„Bert“

Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 5 €

„Finchen“

3 Stk. Kartoffelpuffer mit Apfelmus 7 €

„Tiffy“

paniertes Fischfilet mit Kroketten 9 €

„Krümelmonster“

Schweinemedallions mit Rahmsoße und Spätzle 9 €

„Kermit“

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 9 €

„Bibo“

Putenmedallions, natur gebraten, mit Rahmsoße und Kroketten 9 €

„Graf Zahl“

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 7,80 €

„Ritterschale“

kunterbuntes Dessert mit 2 Kugeln Eis nach Wahl,

Minimarshmellows und süßer Überraschung 5 €

Eissorten zur Wahl:

Vanille, Haselnuss, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Banane-Sauerrahm, Stracciatella, Cashew-Vanille (vegan), Sesam-Krokant, Himbeer-Joghurt

Unsere Eissorten

Vanille 1, Haselnuss 1, Erdbeere,
Schokolade 1, Zitrone, Joghurt,
Stracciatella, Sesam-Krokant,
Sauerrahm- Minze, Rum-Rosine,
Banane- Sauerrahm

1 Kugel Eis 2 €
mit Sahne 2,5 €

Gemischtes Eis 5,3 €
mit Sahne 5,8 €

Süßes Früchtchen **vegan** 7 €

2 Schlemmerkugeln hausgemachtes Sorbet
mit Fruchtspiegel und Beeren

Zur Wahl: Kirsche
Blutorange
Rhabarber
Himbeere- Brombeere
Mango-Ananas

Unsere Eiskreationen

Espresso + Eis 5 €
1 Schlemmerkugel Vanilleeis mit Espresso

Eierlikörbecher 7 €
Schokoladen- und Stracciatellaeis mit
Eierlikör, Sahne, Schokoladensoße
und Schokoladenperlen

Heidelbeerenbecher 7 €
Vanille- und Joghurteis mit Heidelbeeren,
Sahne und gerösteten Mandeln

Nussbecher 7 €
Sesam- Krokanteis und Haselnusseis mit
marinierten Amaretto- Nüssen, Sahne,
Karamellsoße und Krokant

Unsere Dessertkreationen

Schokolade/ Passion/ Himbeere 10 €

zartbitteres Schokoladenmousse und
fruchtige Passionsfruchtcreme
mit Himbeeren und Kakaocrumble

Tonkabohne/ Apfel/ Kirsch 10 €

Dreierlei mit Tonkabohnenparfait,
gebackenem Apfelkühle mit Vanilleschaum
und fruchtigem Kirschsorbet

Vanille/ Minze/ Beeren 10 €

Creme brûlée und Sauerrahm- Minzeis
mit marinierten Beeren
und Knusperblättern

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung – 1 mit Farbstoff
Hinweise zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen finden Sie auf der Vesperkarte

Unsere Dessertkreationen

Vanille/ Himbeere/ Aprikose **vegan** 10 €
cremigtes Cashew- Vanilleeis und
fruchtiges Himbeer- Brombeersorbet
mit Aprikosenragout und Blütenschokolade

Schmarrn / Streuobstapfel 10 €
hausgemachter Kaiserschmarrn mit
gerösteten Mandelblättchen,
Apfelkompott aus dem eigenen
Streuobstgarten und Vanilleschaum

Schokolade / Salzkaramell 10 €
Dessertteller mit zartbitterem
Schokoladenmousse,
Salzkaramell- Panna Cotta und
Schokoladen- Pekannussbrownie

Unsere Aktionsdesserts

Buttermilch + Beeren 5 €

Buttermilch Stachelbeereneis
auf Beerenragout mit Knusperblatt
- unsere kleine Verführung -

Erdbeerbecher 7 €

Vanille- und Erdbeereneis mit marinierten
Erdbeeren, Sahne, Erdbeersoße
und Mandeln

Marille + Vanille 9 €

Vanilleeis und Minimarillenknödel auf
Aprikosenröster mit Vanilleschaum
und Himbeeren

Erdbeere + Rhabarber 7 €

marinierte Erdbeeren mit Schlemmerkugel
Rhabarbersorbet und Knusperschokolade
vegan

Schnitzel (Spaß)

V Quornrahmschnitzel mit Waldpilzen

Röstitalern und Gemüsemosaik **vegan möglich** 18 €
(Laktose, Weizen, Ei)

Putenschnitzel im Cornflakesmantel
mit Aprikosenchutney, Würfelkartoffeln
und knackigen Blattsalaten an Passionsfruchtdressing 19 €
(Laktose, Weizen, Ei)

paniertes Schweineschnitzel „Münchener Art“
mit feiner Senf- Meerrettichnote,
dazu Bratkartoffeln 17 €
(Weizen, Ei, Laktose)

paniertes Kotelett vom Landschwein
mit pommes frites und marktfrischen Salaten 21 €
(Weizen, Ei)

„Försterschnitzel“
mit Bergkäse überbackenes Schweineschnitzel
mit Champignons, Schinkenstreifen und Kräutern,
dazu Kroketten 18 €
(Ei, Laktose, Weizen)

Koi Schnitzel, aber au saugvad !

Pfifferlinge im Kräuterrahm mit Brezenknödeln
und marktfrischen Salaten **vegetarisch** 20 €
(Weizen, Ei, Laktose)

gefüllte Kalbsbrust an ihrer Soße
(Füllung mit Brät, Karotte und Sellerie)
mit Brezenknödel und marktfrischen Salaten 21 €
(Laktose, Ei, Weizen, Sellerie)